AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION DE LA STATION « AUVERGNE ET LIMOUSIN »

ABONNEMENT ANNUEL

(Tél. 92-97-11 - Postes 440 & 449)

(ALLIER, CANTAL, CORRÈZE, CREUSE, HAUTE-LOIRE, PUY-DE-DOME, HAUTE-VIENNE)

Régie de Recettes de la D. D. A.

Sous-Régisseur de Recettes du Service de la Protection des Végétaux, Cité Administrative, Rue Pélissier,

63034 CLERMONT-FERRAND CEDEX

C. C. P. : CLERMONT-FERRAND 5.503-17

30,00 F.

BULLETIN N° 153 DE JUIN 1973

A PROPOS DE L'UTILISATION DE CERTAINS PRODUITS SUR LES FRUITS ET LES LEGUMES

Compte tenu des exigences en matière de tolérances en résidus de pesticides de la part des pays qui constituent un débouché traditionnel pour l'exportation de nos produits agricoles, il convient d'attirer l'attention des producteurs sur les risques qu'ils encourraient de voir leurs marchandises refoulées dans le cas où celles-ci présenteraient des taux résiduels de pesticides supérieurs aux normes fixées par la réglementation en vigueur dans les pays importateurs.

Précisons que pour la quasi totalité des produits antiparasitaires dont la vente et l'emploi ont été autorisés en France, les exigences en matière de résidus se trouvent satisfaites sous réserve que les doses et conditions d'emploi définies lors de leur homologation aient été respectées. A ce sujet, les délais limites d'application avant récolte doivent notamment faire l'objet d'une attention toute particulière.

Toutefois, et en attendant qu'une harmonisation des réglementations ait pu être réalisée pour les pays membres de la Communauté, il subsiste quelques divergences d'attitude qui peuvent aboutir à des litiges que, dans l'intérêt de tous, il convient d'éviter. Notre position de pays exportateur nous contraint à nous soumettre aux exigences de nos acheteurs et c'est dans ce souci que les informations et conseils suivants vous sont donnés.

1°/ - Utilisation de l'Arséniate de plomb dans la lutte contre le carpocapse des pommes et des poires :

Bien qu'aucun motif d'ordre toxicologique ne justifie une modification des conditions d'emploi de ce produit, les exigences en matière de résidus d'arsenic de certains pays importateurs de nos fruits sont telles (en Allemagne elles sont de 0 ppm pour l'Arsenic exogène) qu'un arrêté paru au Journal Officiel du 26 mai 1973, interdit l'utilisation des composés [redacted] de l'Arsenic, sur arbres fruitiers, à compter du 1er juin 1973.

Sont donc interdits, l'Arséniate de plomb contre le Carpocapse, et la spécialité commerciale "TUZET" destinée à lutter contre le "RUSSETING".

2°/ - Traitement du Mildiou de la laitue

Plusieurs refoulements de lots de salades ont sanctionné la présence de résidus trop importants en dithiocarbamates qu'ils contenaient.

Il n'existe malheureusement pas pour le moment de produits de remplacement présentant une efficacité satisfaisante pour lutter contre le Bremia. Mais, des essais et des observations qui ont pu être faits, il ressort que les teneurs en résidus de dithiocarbamate peuvent être considérablement réduites par la mise en pratique de techniques agronomiques rigoureuses. La quantité résiduelle maximale exigée par les Allemands par exemple (3 ppm) ne peut être respectée que si les dernières applications de traitement sont effectuées au moins 6 semaines avant la

récolte en ce qui concerne les cultures d'hiver. Ce délai peut être ramené à 3 semaines dès que les conditions de température et d'ensoleillement permettent une culture plus rapide.

Au moment de la récolte une importante fraction des résidus s'est accumulée sur les feuilles de base (et à leur aisselle) qui ont reçu le plus grand nombre d'applications et dont la position plus étalée en fait un réceptacle de choix.

Ces feuilles devront être éliminées avec plus de rigueur qu'il n'est souvent coutume de le faire et la faible perte en poids qu'entraîne une telle pratique diminue de façon considérable la proportion de résidus dans les salades ainsi parées.

3°/ - Emploi du Benomyl

Les tolérances de la République Fédérale d'Allemagne en ce qui concerne ce produit sont les suivantes :

agrumes	10 ppm
raisins	3 ppm
petits fruits y compris les fraises	2 ppm
légumes (autres que les concombres) fruits à pépins, bananes, agrumes sans peau	1 ppm
céréales, concombres	0,5 ppm
bananes sans peau	0,2 ppm
autres produits végétaux alimentaires	0,1 ppm

Afin de respecter ces tolérances et ne pas courir le risque de refoulements, certaines précautions devront être respectées dans l'usage de ce produit :

Pour lutter contre le Botrytis des fraises par exemple il serait très imprudent de l'appliquer au cours des 15 jours qui précèdent la récolte et dans le cas où une intervention contre cette maladie devrait être envisagée pendant cette période, il conviendrait d'employer un produit à base de dichlofluanide pour lequel les tolérances en matière de résidus sont beaucoup plus larges. A noter toutefois que l'application de ce produit doit être interrompue 7 jours au moins avant la récolte.

4°/ - Traitements après récolte

Le traitement des pommes pour favoriser leur conservation est autorisé en France avec certaines substances telles que Benomyl, Thiabendazol, Ethoxyquine. Aucun produit de conservation n'est pour l'instant autorisé en Allemagne Fédérale sur les fruits à l'exception des agrumes et des bananes. Aussi convient-il d'observer la plus grande prudence dans la pratique de cette technique et de veiller à ce que les résidus qui peuvent en résulter ne soient pas supérieurs à ceux qui sont admis à la suite des interventions phytosanitaires faites en culture.
